



Papukeitto Bogyiszlón tapaan

Aineet:	200	g	isoja papuja
	100	g	porkkanoita
	100	g	valkojuurta
	40	g	jauhoja
			nypittyjä taikinakokkareita
	1		punasipuli
	1		vihreä paprika Bogyiszlósta
	20	g	maustepaprikaa
	20	g	sianihraa tai margariinia
			suolaa maun mukaan

Valmistus: Pavut laitetaan veteen ruoanlaittoa edeltävänä iltana. Puhdistetut vihannekset viipaloidaan. Sipuli paloitellaan pieniksi, vihreän paprikan sisus poistetaan ja se kuutioidaan.

Pavut keitetään suolavedessä. Kun pavut on puolikypsiä, vihannekset ja sipuli lisätään. Keitto suurustetaan ja maustetaan paprikalla siinä vaiheessa, kun kaikki ainekset ovat pehmenneet. Keiton annetaan kiehua hyvin Tarjotaan vedessä keitettyjen, nypittyjen taikinakokkareiden kera.